HM FORMATION

Programme de formation
Les buches de Noel

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de montage et décors de buches de Noel
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de buches de Noel

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, commis de cuisine, pâtissier, artisan etc

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en oeuvre des glaçages, décors, finitions et dressage

- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

Bûche roulée exotique
Biscuit pâte à choux, confit exotique, ganache montée coco.

Bûche roulée fraîcheur
Biscuit pâte à choux, confit framboise, ganache montée vanille.

Bûche Tendresse
Biscuit chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat noir, caramel exotique et mousse chocolat noir.

Bûche Douceur
Biscuit noisette et éclats de noisettes croustillant praliné crémeux lait-noisette, mousse chocolat lait.

Bûche Snow
Biscuit coco, compotée de framboise, mousse légère coco.

Entremets de fêtes: Lettre de Noël
Biscuit financier et crumble amande, compotée de cassis, mousse à la vanille.

Entremets de fêtes: Flocon de neige
Biscuit madeleine, crème brûlée orange, crumble cacao, mousse chocolat noir.

Bûche Forêt Noire
Biscuit chocolat, compotée de griottes, crémeux chocolat noir, mousse à la vanille.

Bûche Intense
Biscuit vanille, croustillant amande, compotée de fruits rouges, mousse au citron vert.

Bûche Sunrise
Biscuit banane, pâte sablée amande, crémeux exotique, mousse à la vanille.

Bûche Cacao
Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux tonka, mousse au grué de cacao grillé.

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)